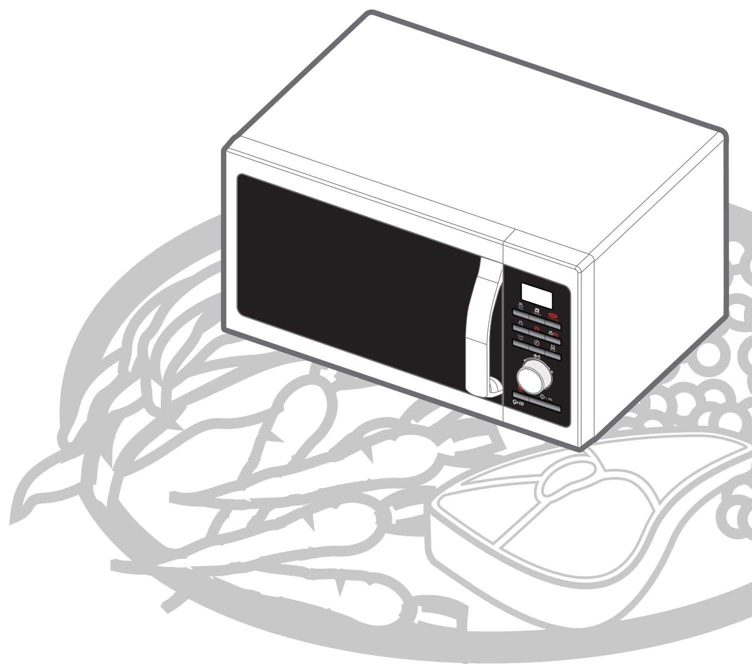
SAMSUNG

CUPTOR CU MICROUNDE

Instrucțiuni de utilizare și ghid de preparare

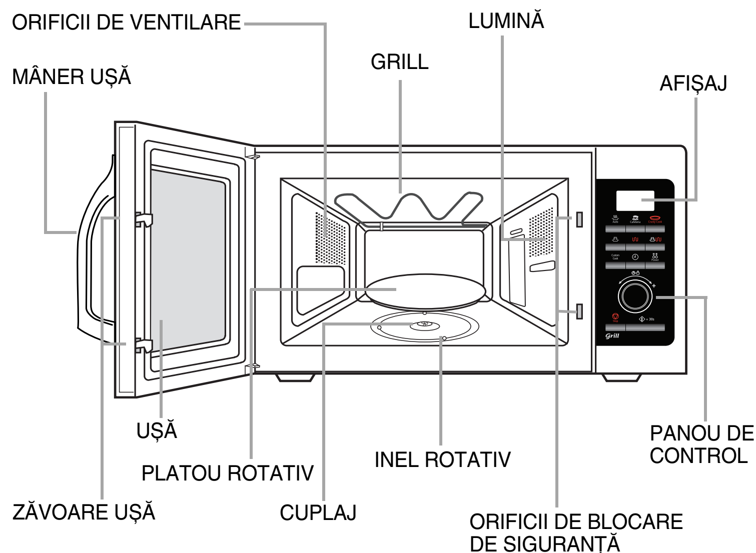
GE87K



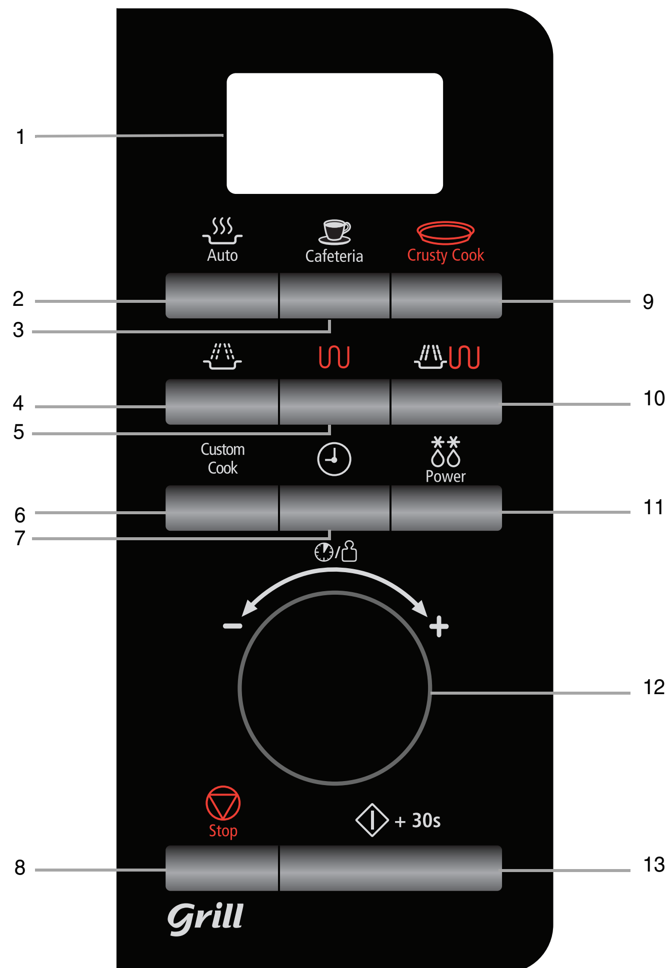
Nr. cod: DE68-02927P

RO

Cuptorul



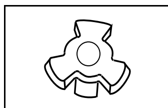
Panoul de control



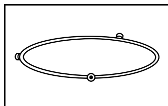
1. AFIȘAJ
2. SELECȚIE REÎNCĂLZIRE AUTOMATĂ
3. SELECȚIE FUNCȚIE EXPRES
4. SETAREA NIVELULUI DE PUTERE
5. SELECȚIE MOD GRILL
6. BUTON PENTRU PREPARARE PERSONALIZATĂ
7. SETARE CEAS
8. BUTONUL STOP/ANULARE
9. BUTON PENTRU PREPARE CU RUMENIRE
10. SELECTARE MOD COMBI
11. BUTON DECONGELARE AUTOMATĂ
12. BUTONUL ROTATIV (pentru timpul de preparare, cantitate și dimensiunea porțiilor)
13. BUTON START

Accesorii

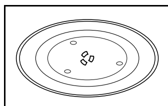
În funcţie de modelul achiziţionat, vă sunt furnizate o serie de accesorii care pot fi utilizate în diferite moduri.



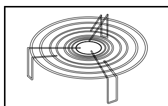
1. **Cuplajul** este montat deja pe axul motorului, la baza cuptorului.
   Scop: Cuplajul roteşte platoul rotativ.



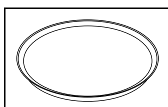
2. **Inelul rotativ** trebuie amplasat în centrul cuptorului.
   Scop: Inelul rotativ susţine platoul rotativ.



3. **Platoul rotativ** trebuie aşezat pe inelul rotativ, cu centrul fixat în cuplaj.
   Scop: Platoul rotativ reprezintă principala suprafaţă de preparare şi poate fi îndepărtat uşor pentru curăţare.



4. **Suportul metalic** se aşează deasupra platoului rotativ.
   Scop: Suportul metalic poate fi utilizat pentru grill şi preparare combinată.



5. **Platoul de rumenire**, vezi pagina 11 la pagina 12.
   Scop: Platoul de rumenire pentru utilizarea funcţiei de preparare automată cu rumenire sau a funcţiei de preparare manuală cu rumenire.



NU utilizaţi cuptorul cu microunde fără inelul rotativ şi platoul rotativ.

Utilizarea acestei broşuri cu instrucţiuni

RO

Aţi achiziţionat un cuptor cu microunde SAMSUNG. Manualul de instrucţiuni conţine numeroase informaţii utile pentru prepararea alimentelor cu ajutorul cuptorului cu microunde:

- ***Măsuri de siguranţă***
- ***Accesorii şi recipiente adecvate***
- ***Sfaturi utile pentru preparare***

Pe coperta interioară veţi găsi un ghid de căutare rapidă care vă explică cele patru operaţii de bază pentru preparare:

- ***Prepararea alimentelor***
- ***Decongelarea automată a alimentelor***
- ***Prepararea alimentelor utilizând grill-ul***
- ***Creşterea duratei de preparare***

La începutul broşurii veţi găsi ilustraţii ale cuptorului şi, mai important, ale panoului de control, pentru a putea găsi butoanele mai uşor.

Procedurile pas cu pas utilizează patru simboluri diferite.

			
Important	**Notă**	**Atenţie**	**Rotire**

MĂSURI DE PRECAUŢIE PENTRU EVITAREA EXPUNERII EXCESIVE LA MICROUNDE

Nerespectarea următoarelor măsuri de siguranţă poate avea ca rezultat expunerea nocivă la microunde.

(a) În nici un caz nu trebuie să încercaţi să puneţi în funcţiune cuptorul cu uşa deschisă, să modificaţi dispozitivele de blocare de siguranţă (zăvoarele uşii) sau să introduceţi obiecte în orificiile de blocare de siguranţă.

(b) Nu aşezaţi obiecte între uşa cuptorului şi partea frontală a acestuia şi nu lăsaţi să se acumuleze resturi de alimente sau agenţi de curăţare pe suprafeţele de etanşare. Asiguraţi-vă că uşa şi suprafeţele de etanşare ale uşii sunt curate şi, înainte de prima utilizare, ştergeţi-le cu o cârpă umedă şi apoi cu o cârpă moale şi uscată.

(c) Nu puneţi în funcţiune cuptorul dacă este defect până când nu este reparat de un tehnician de service calificat, instruit de producător. Este extrem de important ca uşa cuptorului să se închidă corespunzător şi următoarele componente să nu prezinte defecţiuni:
(1) Uşa (îndoită)
(2) Balamalele uşii (defecte sau desprinse)
(3) Elementele şi suprafeţele de etanşare ale uşii

(d) Cuptorul nu trebuie să fie reglat sau reparat decât de tehnicieni de service calificaţi, instruiţi de producător.

Măsuri de siguranță

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE.
CITIȚI-LE CU ATENȚIE ŞI PĂSTRAȚI-LE PENTRU CONSULTAREA ULTERIOARĂ.
Înainte de a prepara alimente sau lichide în cuptorul cu microunde, verificați dacă sunt respectate următoarele măsuri de siguranță.

- Folosiți numai instrumente adecvate pentru utilizarea în cuptoarele cu microunde;
  NU utilizați recipiente din metal, farfurii cu încrustații din aur sau argint, tije pentru frigărui, furculițe etc.
  Îndepărtați legăturile metalice de la ambalajele din hârtie sau plastic.

Motiv: Se pot produce arcuri electrice sau scântei, care pot defecta cuptorul.

- Când încălziți alimente în recipiente din hârtie sau plastic, supravegheați cu atenție cuptorul deoarece există posibilitatea de aprindere;
  Nu folosiți cuptorul cu microunde pentru a usca hârtii sau haine.
- Cantitățile mici de mâncare necesită o perioadă mai scurtă de coacere sau de încălzire. Dacă sunt gătite la durată normală, se pot supraîncălzi și arde.
- Dacă observați fum, opriți sau deconectați aparatul și lăsați ușa închisă pentru a stinge eventualele flăcări;
- Încălzirea băuturilor la cuptorul cu microunde poate avea ca rezultat fierberea întârziată, cu erupție, de aceea trebuie să fiți atenți când manevrați recipientul, pentru a preveni această situație Așteptați
  ÎNTOTDEAUNA minim 20 de secunde după oprirea cuptorului, pentru ca temperatura să se uniformizeze.
  Amestecați în timpul încălzirii, dacă este necesar, și amestecați ÎNTOTDEAUNA după încălzire.
  În caz de opărire, aplicați următoarele instrucțiuni de PRIM AJUTOR:
  * Introduceți zona arsă în apă rece minim 10 minute.
  * Acoperiți zona cu o compresă curată și uscată.
  * Nu aplicați creme, uleiuri sau loțiuni.
- Nu umpleți **NICIODATĂ** recipientul până la refuz; alegeți un recipient cu gura mai largă decât baza pentru a evita vărsarea lichidului la fierbere. Sticlele cu gâtul îngust pot exploda în caz de supraîncălzire.
  Nu încălziți **NICIODATĂ** biberonul bebelușului cu tetina atașată, deoarece recipientul poate exploda în caz de supraîncălzire.
- Conținutul biberoanelor și al borcănașelor de hrană pentru bebeluși trebuie amestecat și trebuie verificată temperatura acestuia înainte de consum, pentru a evita opărirea;
- Ouăle crude sau fierte cu tot cu coajă nu trebuie încălzite în cuptorul cu microunde deoarece pot exploda, chiar și după încheierea ciclului de încălzire la microunde;
  De asemenea, nu trebuie să încălziți sticle, borcane și recipiente vidate sau etanșe, nuci în coajă, roșii etc.
- Cuptorul trebuie curățat regulat și trebuie îndepărtate depunerile de alimente;
- Necurățarea cuptorului poate duce la deteriorarea suprafeței, ceea ce poate să reducă durata de funcționare a aparatului și să determine apariția unor pericole;
- **NU** acoperiți orificiile de ventilație cu materiale textile sau hârtie. Acestea pot lua foc în timpul evacuării aerului fierbinte din cuptor.
  În caz de supraîncălzire, cuptorul se poate opri automat. Va rămâne oprit până când se răcește suficient.
- Folosiți **ÎNTOTDEAUNA** mănuși pentru cuptor atunci când scoateți un recipient din acesta, pentru a evita arsurile.
- **NU** atingeți elementele de încălzire sau interiorul cuptorului până când acesta nu s-a răcit suficient.
- Nu scufundați cablul de alimentare sau ștecărul în apă și feriți cablul de alimentare de sursele de căldură. Nu puneți în funcțiune aparatul dacă ștecărul sau cablul de alimentare este deteriorat.
- Stați la distanță de cuptor atunci când deschideți ușa.

Motiv: Aerul sau aburul fierbinte eliberat poate cauza arsuri.

- Puteți auzi un păcănit în timpul funcționării (în special când folosiți funcția de decongelare).

Motiv: Sunetul este normal atunci când cuptorul modifică puterea de încălzire.

- **NU** puneți în funcțiune cuptorul cu microunde dacă este gol. Acesta se va opri automat, din motive de siguranță. Puteți utiliza cuptorul normal după un interval de 30 de minute.
  Este recomandat să lăsați în permanență un pahar cu apă în cuptor. Apa va absorbi energia microundelor în cazul pornirii accidentale a cuptorului.
- Cuptorul cu microunde nu trebuie așezat într-un dulap

IMPORTANT

- Copiii mici nu trebuie lăsați **NICIODATĂ** să utilizeze cuptorul cu microunde sau să se joace cu acesta. De asemenea, copiii mici trebuie supravegheați în preajma cuptorului cu microunde când acesta este în funcțiune. Obiectele care îi pot atrage pe copii nu trebuie păstrate sau ascunse deasupra cuptorului.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse (inclusiv copiii), ori lipsite de experiență sau cunoștințe, decât dacă sunt supravegheate sau instruite corespunzător în utilizarea aparatului de către persoana responsabilă pentru siguranța lor.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu aparatul.
- În timpul utilizării, aparatul se înfierbântă. Evitați atingerea elementelor de încălzire din interiorul cuptorului.
- **NU** folosiți agenți de curățare abrazivi sau raclete metalice ascuțite pentru a curăța ușa de sticlă a cuptorului, deoarece acestea pot zgâria suprafața, cauzând spargerea sticlei (dacă există).

AVERTIZARE:
Dacă ușa sau elementele de etanșare ale acesteia sunt deteriorate, cuptorul nu trebuie pus în funcțiune până când nu este reparat de o persoană competentă.

AVERTIZARE:
Executarea de operații de service și reparații care implică îndepărtarea unui capac ce asigură protecția împotriva expunerii la microunde, de către o persoană care nu are competența necesară, este periculoasă.

AVERTIZARE:
Lichidele și alte alimente nu trebuie încălzite în recipiente închise, deoarece există riscul de explozie.

AVERTIZARE:
Permiteți copiilor să utilizeze cuptorul cu microunde fără supraveghere numai dacă au primit instrucțiunile necesare pentru a putea folosi cuptorul în siguranță și au înțeles riscurile pe care le implică utilizarea necorespunzătoare.

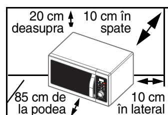
AVERTIZARE:
Când aparatul este folosit în modul combinat, din cauza temperaturilor generate, copiii pot să utilizeze cuptorul numai sub supravegherea unui adult.

AVERTIZARE:
Părțile accesibile se pot înfierbânta în timpul utilizării. Nu permiteți accesul copiilor mici la cuptor.

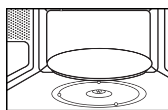
- Din motive de securitate, nu curățați aparatul cu jet de abur sau cu un aparat de curățare sub presiune.

Instalarea cuptorului cu microunde

Aşezaţi cuptorul pe o suprafaţă plană, la 85 cm de la podea. Suprafaţa trebuie să fie suficient de rezistentă pentru a susţine greutatea cuptorului.



1. Când instalaţi cuptorul, asiguraţi-vă că acesta este ventilat corespunzător, lăsând un spaţiu de 10 cm în spate şi în lateral şi 20 cm deasupra.



2. Îndepărtaţi toate ambalajele din interiorul cuptorului. Instalaţi inelul rotativ şi platoul rotativ. Verificaţi dacă platoul rotativ se roteşte liber.

3. Cuptorul cu microunde trebuie amplasat astfel încât priza să fie accesibilă.



În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit cu un cablu sau ansamblu special, disponibil de la producător sau agentul de service.
Pentru siguranţa dvs., conectaţi cablul numai la o priză cu împământare de 230 V CA, 50 Hz, cu 3 conectori. În cazul în care cablul de alimentare al aparatului este deteriorat, acesta trebuie înlocuit cu un cablu special.



Nu instalaţi cuptorul cu microunde într-un mediu cu temperatură sau umiditate ridicată, cum ar fi în apropierea unui cuptor sau unui calorifer. Specificaţiile privind alimentarea cu curent a cuptorului trebuie respectate, iar cablurile prelungitoare folosite să trebuie să aibă aceleaşi caracteristici cu cele ale cablului de alimentare furnizat împreună cu cuptorul. Ştergeţi interiorul şi suprafaţa de etanşare a uşii cu o cârpă umedă înainte de a folosi cuptorul pentru prima dată.

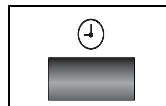
Setarea orei

Cuptorul cu microunde are un ceas încorporat. Ora poate fi afişată în formatul de 24 sau 12 ore. Trebuie să setaţi ceasul:

- ***La prima instalare a cuptorului cu microunde***
- ***După o pană de curent***

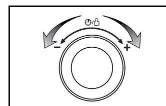


Nu uitaţi să reglaţi ceasul la trecerea de la ora de vară la cea de iarnă şi invers.

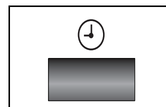


1.

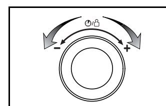
Pentru a afişa ora în formatul...	**Apăsaţi butonul...**
de 24 ore	O dată
de 12 ore	De două ori



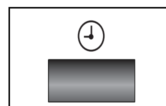
2. Rotiţi **butonul disc** pentru a seta ora.



3. Apăsaţi butonul .



4. Rotiţi **butonul disc** pentru a seta minutele.



5. Apăsaţi butonul .

În caz de nelămuriri sau probleme

RO

Dacă vă confruntaţi cu una din problemele menţionate mai jos, încercaţi soluţiile indicate.

◆ Este normal.
- Se formează condens în interiorul cuptorului
- Se formează curenţi de aer în jurul uşii şi al carcasei exterioare
- Se reflectă lumina în jurul uşii şi al carcasei exterioare
- Se degajă aburi în jurul uşii sau al orificiilor de ventilaţie

◆ Cuptorul nu porneşte când apăsaţi butonul ⟐.
- Uşa este închisă complet?

◆ Alimentele nu sunt gătite deloc
- Aţi setat corect cronometrul şi/sau aţi apăsat butonul ⟐?
- Uşa este închisă?
- Aţi supraîncărcat circuitul electric determinând arderea sau declanşarea unei siguranţe?

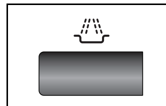
◆ Alimentele sunt gătite excesiv sau prea puţin
- Aţi setat durata de preparare corespunzătoare pentru tipul de alimente?
- Aţi selectat o putere corespunzătoare?

◆ În cuptor se produc scântei sau pocnituri (arcuri electrice)
- Aţi folosit un recipient cu încrustaţii metalice?
- Aţi lăsat o furculiţă sau un instrument din metal în interiorul cuptorului?
- Folia de aluminiu este prea aproape de pereţii interiori?

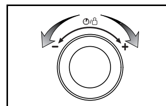
◆ Cuptorul interferează cu radioul sau televizorul
- În timpul funcţionării cuptorului, se pot observa interferenţe minore cu radioul sau televizorul. Acest fenomen este normal. Pentru a rezolva problema, amplasaţi cuptorul departe de televizor, radio şi antene.
- Dacă microprocesorul cuptorului detectează interferenţe, este posibil ca afişajul să se reseteze. Pentru a rezolva această problemă, deconectaţi şi reconectaţi cablul de alimentare de la priză. Resetaţi ora.

Prepararea/Reîncălzirea

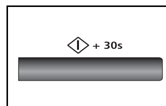
Următoarea secţiune explică modul de preparare sau reîncălzire a alimentelor.
Verificaţi ÎNTOTDEAUNA setările de preparare înainte de a lăsa cuptorul nesupravegheat.
Mai întâi, aşezaţi alimentele în centrul platoului rotativ. Apoi închideţi uşa



1. Apăsaţi butonul .
<u>Rezultat:</u> Se afişează indicaţia 850 W (puterea maximă de preparare):
Selectaţi nivelul de putere corespunzător apăsând din nou butonul până când se afişează puterea adecvată. Consultaţi tabelul pentru nivelurile de putere.



2. Setaţi durata de preparare prin rotirea **butonului disc**.



3. Apăsaţi butonul ⟐.
<u>Rezultat:</u> Lampa cuptorului se aprinde, iar platoul rotativ începe să se rotească.
1) Prepararea începe, iar la încheiere cuptorul emite un semnal bip de patru ori.
2) Semnalul de avertizare pentru încheiere se va declanşa de 3 ori (o dată pe minut).
3) Se afişează din nou ora curentă.

 **Nu porniţi** cuptorul cu microunde atunci când este gol.

 Dacă doriţi să încălziţi un vas cu alimente într-un interval scurt, la putere maximă (850 W), apăsaţi butonul **+ 30s** o dată pentru fiecare interval de 30 de secunde pentru preparare. Cuptorul porneşte imediat.

Niveluri de putere

Puteți alege unul dintre nivelurile de putere menționate mai jos.

Nivel de putere	Putere	
	MWO	GRILL
RIDICAT	850 W	
MEDIU RIDICAT	600 W	
MEDIU	450 W	
MEDIU SCĂZUT	300 W	
DECONGELARE	180 W	
SCĂZUTĂ/MENȚINERE TEMPERATURĂ	100 W	
GRILL	-	1100 W
COMBI I	600 W	1100 W
COMBI II	450 W	1100 W
COMBI III	300 W	1100 W

Dacă selectați un nivel de putere mai mare, durata de preparare trebuie redusă.

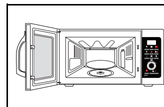
Dacă selectați un nivel de putere mai mic, durata de preparare trebuie crescută.

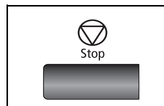
Dacă doriți, puteți creşte durata de preparare prin rotirea butonului disc.

Timp	Creșterea duratei	Timp	Creșterea duratei
până la 1 min. 1-3 min. 3-10 min.	5 sec. 10 sec. 30 sec.	10-20 min. 20-40 min. 40-99 min.	1 min. 2 min. 5 min.

Oprirea preparării

Puteți opri prepararea în orice moment pentru a verifica alimentele.





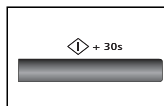
1. Pentru oprirea temporară;
   Deschideți ușa.
   Rezultat: Prepararea se oprește. Pentru a relua prepararea, închideți ușa și apăsați din nou butonul ◇.
2. Pentru oprire definitivă:
   Apăsați butonul ▽.
   Rezultat: Procesul de preparare se oprește. Dacă doriți să anulați setările de preparare, apăsați din nou butonul **STOP** (▽).



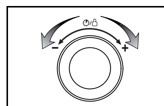
De asemenea, puteți să anulați setările înainte de începerea procesului, apăsând butonul **STOP** (▽).

Reglarea duratei de preparare

Puteți crește durata de preparare cu intervale de câte 30 de secunde apăsând butonul + 30s.



Apăsați butonul **+ 30s** o dată pentru fiecare interval de 30 de secunde pe care doriți să-l adăugați.



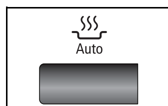
În timpul preparării, pentru a crește sau a reduce durata de preparare a alimentelor, rotiți **butonul disc** spre dreapta sau spre stânga.

RO

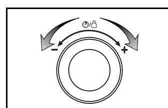
RO

Utilizarea funcţiei de reîncălzire automată

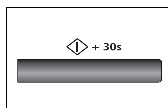
Funcţia de reîncălzire automată are trei durate de preparare pre-programate
Nu este necesar să setaţi duratele de preparare şi nivelul de putere.
Puteţi ajusta numărul de serviri prin rotirea butonului disc.
Mai întâi, aşezaţi alimentele în centrul platoului rotativ şi închideţi uşa.



1. Selectaţi tipul de alimente pe care le preparaţi apăsând butonul **Reîncălzire automată** ( ) o dată sau de mai multe ori.



2. Selectaţi dimensiunea porţiei prin rotirea **butonului disc**. (Consultaţi tabelul alăturat.)



3. Apăsaţi butonul .
   Rezultat: Începe prepararea. La încheiere:
   1) Cuptorul emite un semnal bip de patru ori.
   2) Semnalul de avertizare pentru încheiere se va declanşa de 3 ori (o dată pe minut).
   3) Se afişează din nou ora curentă.



Utilizaţi numai recipiente recomandate pentru cuptoarele cu microunde.

Setările pentru reîncălzire automată

Următorul tabel prezintă diferite programe de reîncălzire automată, cantităţi, durate de aşteptare şi recomandări corespunzătoare.

Cod/Aliment	Porţie	Durată de aşteptare	Recomandări
1. **Alimente gătite** (Rece)	300-350 g 400-450 g	3 min.	Aşezaţi alimentele pe un platou din ceramică şi acoperiţi platoul cu folie specială pentru microunde. Acest program este adecvat pentru felurile de mâncare formate din 3 componente (de ex. carne cu sos, legume şi garnituri cum ar fi cartofi, orez sau paste).
2. **Supă/Sos** (Rece)	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 min.	Turnaţi supa/sosul într-o farfurie adâncă sau într-un bol din ceramică. Acoperiţi pe durata de încălzire şi aşteptare. Amestecaţi înainte şi după durata de aşteptare.
3. **Gratin de paste** (congelate)	200 g 400 g	3 min.	Aşezaţi gratinul de paste congelate pe o farfurie din sticlă termorezistentă, de dimensiune corespunzătoare. Aşezaţi farfuria pe suport. Acest program este adecvat pentru gratinul de paste congelate, cum ar fi lasagne, cannelloni sau macaroane.

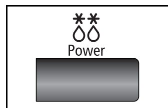
Utilizarea funcţiei de decongelare automată

Funcţia de decongelare automată vă permite să decongelaţi carne, pui, peşte sau pâine/tarte. Durata de decongelare şi nivelul de putere se setează automat.

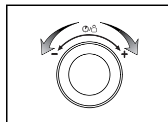
Trebuie doar să selectaţi programul şi cantitatea.

☒ Utilizaţi numai recipiente recomandate pentru cuptoarele cu microunde.

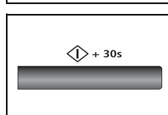
Mai întâi, aşezaţi alimentele congelate în centrul platoului rotativ şi închideţi uşa.



1. Selectaţi tipul de alimente pe care le preparaţi apăsând butonul **Decongelare de putere** (⁂) o dată sau de mai multe ori.
(Pentru detalii suplimentare, consultaţi tabelul de pe pagina alăturată).



2. Selectaţi dimensiunea porţiei prin rotirea **butonului disc**. Puteţi seta o greutate de maxim 1500 g



3. Apăsaţi butonul ◇.
Rezultat: Începe prepararea. La încheiere:
   1) Cuptorul emite un semnal bip de patru ori.
   2) Semnalul de avertizare pentru încheiere se va declanşa de 3 ori (o dată pe minut).
   3) Se afişează din nou ora curentă.

☒ Puteţi decongela alimente şi manual. Pentru aceasta, selectaţi funcţia de preparare/reîncălzire la microunde cu nivelul de putere 180 W. Consultaţi secţiunea “Prepararea/Reîncălzirea” de la pagina 6 pentru detalii suplimentare.

Setările pentru decongelare automată

Următorul tabel prezintă diferite programe de decongelare automată, cantităţi, durate de aşteptare şi recomandări corespunzătoare.

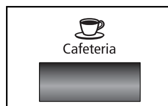
Îndepărtaţi toate ambalajele înainte de decongelare. Aşezaţi carnea, puiul, peştele sau pâinea/tarta pe un platou ceramic.

Cod/ Aliment	Porţie	Durată de aşteptare	Recomandări
1. Carne	200-1500 g	20-60 min.	Protejaţi marginile cu folie de aluminiu. Întoarceţi carnea pe partea cealaltă după semnalul bip. Acest program este adecvat pentru carne de vită, miel, porc, fripturi, cotlete şi gulaş.
2. Pui	200-1500 g	20-60 min.	Protejaţi capetele picioarelor şi aripilor cu folie de aluminiu. Întoarceţi puiul pe partea cealaltă după semnalul sonor. Programul este adecvat pentru decongelarea puilor întregi şi a bucăţilor de carne de pui.
3. Peşte	200-1500 g	20-50 min.	Protejaţi coada peştelui întreg cu folie de aluminiu. Întoarceţi peştele pe partea cealaltă după semnalul sonor. Programul este adecvat pentru decongelarea peştilor întregi şi a fileului de peşte.
4. Pâine/ Tarte	125-625 g	5-20 min.	Aşezaţi pâinea pe un şerveţel şi întoarceţi-o pe partea cealaltă la semnalul sonor al cuptorului. Aşezaţi tarta pe un platou ceramic şi, dacă este posibil, întoarceţi-o pe partea cealaltă la semnalul sonor al cuptorului. (Cuptorul continuă să funcţioneze, dar se opreşte când deschideţi uşa.) Programul este adecvat pentru toate tipurile de pâine, feliată sau întreagă, precum şi pentru chifle şi baghete. Aranjaţi chiflele în cerc. Acest program este adecvat pentru toate tipurile de tarte, biscuiţi, plăcinte cu brânză şi produse de patiserie. Nu este adecvat pentru tartele cu crustă, tartele cu fructe şi cremă, precum şi pentru cele cu glazură de ciocolată.

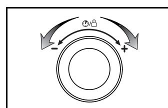
☒ Dacă doriţi să decongelaţi alimente manual, selectaţi funcţia de decongelare manuală cu nivelul de putere la 180 W. Pentru detalii suplimentare despre decongelarea manuală şi durata de decongelare, vezi pagina 20.

Utilizarea funcţiei Expres (Cafeteria)

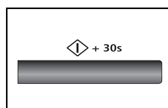
Cu funcţia expres, durata de preparare este setată automat.
Puteţi ajusta numărul de serviri prin rotirea butonului disc.
Mai întâi, aşezaţi alimentele în centrul platoului rotativ şi închideţi uşa.



1. Selectaţi tipul de alimente pe care le preparaţi apăsând butonul **Expres** ( ) o dată sau de mai multe ori.



2. Selectaţi dimensiunea porţiei prin rotirea **butonului disc**. (Consultaţi tabelul alăturat.)



3. Apăsaţi butonul .
   Rezultat: Începe prepararea. La încheiere:
   1) Cuptorul emite un semnal bip de patru ori.
   2) Semnalul de avertizare pentru încheiere se va declanşa de 3 ori (o dată pe minut).
   3) Se afişează din nou ora curentă.



Utilizaţi numai recipiente recomandate pentru cuptoarele cu microunde.

Setările pentru funcţia Expres (Cafeteria)

Următorul tabel prezintă programele automate pentru reîncălzirea băuturilor şi decongelarea tartelor congelate.
Tabelul conţine cantităţi, durate de aşteptare şi recomandări corespunzătoare.
Programul nr. 1 funcţionează numai cu microunde. Programul nr. 2 funcţionează în mod combinat microunde-gril.

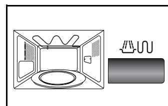
Cod/Aliment	Mărime porţie	Durată de aşteptare	Recomandări
1. Băuturi Cafea, lapte, ceai, apă (la temperatura camerei)	150 ml (1 ceaşcă) 250 ml (1 cană)	1-2 min.	Turnaţi lichidul într-o ceaşcă de ceramică (150 ml) sau într-o cană (250 ml) şi aşezaţi-o în centrul platoului rotativ. Reîncălziţi-l fără capac. Amestecaţi cu grijă înainte şi după timpul de aşteptare. Aveţi grijă când scoateţi ceştile din cuptor (consultaţi instrucţiunile de siguranţă pentru lichide).
2. Felii de tarte îngheţate	100 g (1 buc.) 200 g (2 buc.) 300 g (2-3 buc.) 400 g (3-4 buc.) 500 g (4 buc.)	5-15 min.	Aşezaţi feliile de tartă congelate (-18 °C) direct pe suportul metalic. Puneţi feliile mai mari şi brioşele pe platoul rotativ. Puneţi o felie în centru, două felii diametral opuse şi alte 3-4 felii în cerc. Cu ajutorul cuptorului, prăjitura va fi încălzită şi va deveni crocantă. Acest program este adecvat pentru feliile de tartă, cum ar fi tartă cu măr cu firimituri, ştrudel, tartă cu seminţe şi brioşe. Nu este adecvat pentru o tartă întreagă, tartă cu cremă şi tartă cu glazură de ciocolată.

Utilizarea funcției de preparare automată cu rumenire

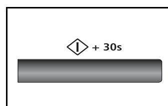
Cu funcția de preparare automată cu rumenire, durata de preparare este setată automat.

Puteți ajusta numărul de serviri prin rotirea butonului disc.

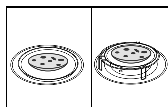
Mai întâi, așezați platoul de rumenire în centrul platoului rotativ și închideți ușa.



1. Așezați platorul de rumenire direct pe platoul rotativ și pre-încălziți-l la cel mai mare nivel de putere, modul combinat microunde-gril.
   Apăsați butonul **Combi** ( ) și setați durata de pre-încălzire (3-5 minute) prin rotirea **butonului disc**.

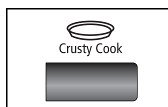


2. Apăsați butonul .
   ☛ Utilizați întotdeauna mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate platoul de rumenire, deoarece acesta de înfierbântă foarte tare.

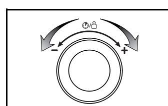


3. Deschideți ușa cuptorului.
   Așezați alimentele pe platoul de rumenire.
   Închideți ușa.

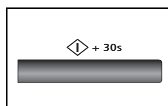
    Așezați platoul de rumenire în cuptorul cu microunde, pe suportul metalic (sau platoul rotativ).



4. Selectați tipul de alimente pe care le preparați apăsând butonul **Preparare cu rumenire** ( ) o dată sau de mai multe ori.



5. Selectați dimensiunea porției prin rotirea **butonului disc**. (Consultați tabelul alăturat)



6. Apăsați butonul .
   Rezultat: Începe prepararea. La încheiere:
   1) Cuptorul emite patru semnale sonore.
   2) Semnalul de avertizare pentru încheiere se va declanșa de 3 ori (o dată pe minut).
   3) Se afișează din nou ora curentă.

 **Curățarea platoului de rumenire**
Curățați platoul de rumenire cu apă caldă și detergent și clătiți cu apă curată.

 Nu utilizați perii sau bureți duri deoarece stratul superior al platoului se poate deteriora.

 **Rețineți**
Platoul de rumenire nu poate fi spălat în mașina de spălat vase.

Următorul tabel prezintă diferite programe automate pentru funcția de rumenire, cantități, durate de așteptare și recomandări corespunzătoare. Aceste programe funcționează în mod combinat microunde-gril.

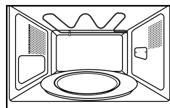
Înainte de utiliza funcția de rumenire, vă recomandăm să pre-încălziți platoul de rumenire pe platoul rotativ timp de 3-5 minute, utilizând modul combinat 600 W-gril. Folosiți mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate vasul!

Cod/Aliment (-18 °C)	Mărime porție	Durată de pre-încălzire	Durată de așteptare	Recomandări
1. Pizza congelată	200 g 300 g 400 g	5 min.	-	Pre-încălziți platoul de rumenire utilizând modul 600 W + gril. Așezați pizza pe platoul de rumenire. Așezați platoul de rumenire pe suportul metalic.
2. Baghete congelate	150 g (1 buc.) 250 g (2 buc.)	4 min.	2-3	Pre-încălziți platoul de rumenire utilizând modul 450 W + gril. Așezați o baghetă pe mijlocul platoului de rumenire, așezați 2 baghete alături pe platoul de rumenire. Acest program este adecvat pentru baghete cu topping, (de ex. legume, jambon și brânză), precum și pentru felii de pizza.
3. Gustări / Plăcintă congelată	150 g (1 buc.) 300 g (1-2 buc.)	3 min.	1-2	Pre-încălziți platoul de rumenire utilizând modul 600 W + gril. Așezați gustarea/ plăcinta congelată pe platoul de rumenire. Așezați platoul de rumenire pe suportul metalic.
4. Bulete de pui congelate	125 g 250 g	4 min.	-	Pre-încălziți platoul de rumenire utilizând modul 600 W + gril. Ungeți platoul de rumenire cu o lingură de ulei. Distribuiți buletele din pui uniform pe platoul de rumenire. Întoarceți-le pe partea cealaltă după semnalul bip. Apăsați butonul de start pentru a continua prepararea.

Utilizarea funcţiei de preparare manuală cu rumenire

Platoul de rumenire vă permite să rumeniţi alimentele nu numai la suprafaţă, cu ajutorul grilului, ci şi în partea de jos datorită temperaturii ridicate a platoului. Tabelul de la pagina următoare vă indică o serie de articole pe care le puteţi prepara utilizând platoul de rumenire.

Platoul de rumenire poate fi utilizate şi pentru şuncă, ouă, cârnăciori etc.



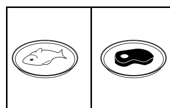
1. Aşezaţi platoul de rumenire direct pe platoul rotativ şi încălziţi-l în prealabil utilizând setarea cea mai mare Combinaţie microunde-gril [600 W + Gril (♨)] respectând duratele şi instrucţiunile din tabel.

 Utilizaţi întotdeauna mănuşi speciale pentru cuptor pentru a scoate platoul de rumenire, deoarece acesta de înfierbântă foarte tare.

2. Dacă gătiţi alimente precum şuncă şi ouă, ungeţi platoul cu ulei pentru a rumeni bine alimentele.

 Reţineţi că platoul de rumenire are un strat de teflon care nu este rezistent la zgârieturi. Nu folosiţi obiecte ascuţite, cum ar fi un cuţit, pentru a tăia alimente pe platoul de rumenire.

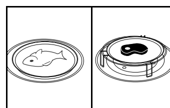
 Pentru a evita formarea de zgârieturi pe suprafaţa platoului de rumenire, folosiţi accesorii din plastic sau mutaţi alimentele de pe platou pentru a le tăia.



3. Aşezaţi alimentele pe platoul de rumenire.

 Nu aşezaţi pe platoul de rumenire obiecte care nu sunt rezistente la căldură, de exemplu boluri din plastic.

☛ Nu aşezaţi niciodată platoul de rumenire în cuptor fără platoul rotativ.



4. Aşezaţi platoul de rumenire în cuptorul cu microunde, pe suportul metalic (sau platoul rotativ).

5. Selectaţi durata şi puterea de preparare corespunzătoare. Consultaţi tabelul de pe pagina următoare.

 **Curăţarea platoului de rumenire**
Curăţaţi platoul de rumenire cu apă caldă şi detergent şi clătiţi cu apă curată.

 Nu utilizaţi perii sau bureţi duri deoarece stratul superior al platoului se poate deteriora.

 **Reţineţi**
Platoul de rumenire nu poate fi spălat în maşina de spălat vase.

Vă recomandăm să pre-încălziţi platoul de rumenire direct pe platoul rotativ.
Pre-încălziţi platoul de rumenire utilizând funcţia 600 W + Gril (♨) şi respectând duratele şi instrucţiunile indicate în tabel.

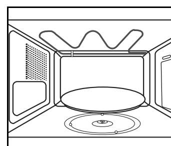
Aliment	Porţie	Durată de pre-încălzire	Putere	Durată de preparare	Recomandări
Şuncă	4 felii (80 g)	3 min.	600 W + Grill	3½-4 min	Pre-încălziţi platoul de rumenire. Aliniaţi feliile pe platoul de rumenire. Aşezaţi platoul de rumenire pe suportul metalic.
Roşii la grill	200 g (2 buc.)	3 min.	450 W + Grill	4½-5 min	Pre-încălziţi platoul de rumenire. Tăiaţi roşiile în jumătate. Puneţi brânză deasupra. Aranjaţi un cerc pe platoul de rumenire. Aşezaţi platoul de rumenire pe suportul metalic.
Burger (congelat)	2 bucăţi (125 g)	3 min.	600 W + Grill	7-7½ min	Pre-încălziţi platoul de rumenire. Aranjaţi burgerii congelaţi într-un cerc pe platoul de rumenire. Aşezaţi platoul de rumenire pe suportul metalic. Întoarceţi-i pe partea cealaltă după 4-5 min.
Cartofi copţi	250 g 500 g	3 min.	600 W + Grill	5-6 min. 8-9 min.	Pre-încălziţi platoul de rumenire. Tăiaţi cartofii în jumătate. Aşezaţi-i pe platoul de rumenire cu partea tăiată în jos. Aranjaţi-i în cerc. Aşezaţi platoul de rumenire pe suportul metalic.
Degeţele din peşte (congelate)	150 g (5 buc.) 300 g (10 buc.)	4 min.	600 W + Grill	7-8 min. 9-10 min.	Pre-încălziţi platoul de rumenire. Ungeţi platoul cu 1 lingură de ulei. Aşezaţi degeţele de peşte în cerc pe platou. Întoarceţi-le pe partea cealaltă după 4 min. (5 buc.) sau 6 min. (10 buc.).
Pizza (rece)	300-350 g	4 min.	450 W + Grill	6½-7½ min	Pre-încălziţi platoul de rumenire. Aşezaţi pizza rece pe platou. Aşezaţi platoul de rumenire pe suportul metalic.

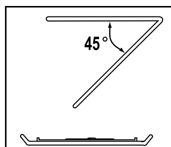
Alegerea poziției elementului de încălzire

Elementul de încălzire este utilizat pentru gril. Este indicată o singură poziție. Trebuie să precizăm clienților când se aşează elementul în poziție verticală.

- ***Poziție orizontală pentru gril sau preparare combinată microunde + gril***

☛ Schimbați poziția elementului de încălzire numai când acesta este rece și nu forțați atunci când îl așezați în poziție verticală.



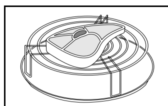


Pentru a aşeza elementul de încălzire în...	Atunci…
Poziție orizontală (gril sau combinat microunde + gril)	◆ Trageți elementul de încălzire spre dvs. ◆ Împingeți-l în sus până când este paralel cu plafonul cuptorului

Când curățați partea superioară a cavității, se recomandă să coborâți încălzitorul cu 45 ° și să curățați.

Alegerea accesoriilor

Folosiți recipiente recomandate pentru utilizarea în cuptorul de microunde; nu folosiți recipiente şi vase din plastic sau hârtie, prosoape etc.

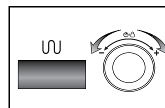


Dacă doriți să selectați modul de preparare combinat (grill și microunde), folosiți numai farfurii recomandate pentru microunde și cuptoare. Recipientele și instrumentele din metal pot deteriora cuptorul.

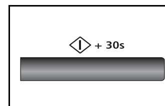
✉ Pentru detalii suplimentare cu privire la recipientele și instrumentele adecvate, consultați Ghidul recipientelor de la pagina 16.

Utilizarea grill-ului

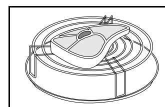
Grill-ul vă permite să încălziți şi să rumeniți alimente rapid, fără a folosi microunde. În acest scop, împreună cu cuptorul cu microunde vă este furnizat un suport pentru grill.



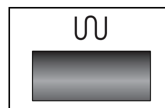
1. Pre-încălziți grilul la temperatura necesară, apăsând butonul **Gril** (⨆⨆) și setați durata de pre-încălzire rotind **butonul disc**.



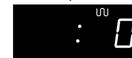
2. Apăsați butonul ◇.

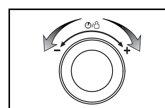


3. Deschideți ușa și așezați alimentele pe suport. Închideți ușa.

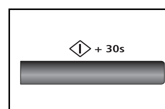


4. Apăsați butonul **Grill** (⨆⨆).
Rezultat: Se afișează următoarele indicații:





5. Setați durata pentru gril prin rotirea **butonului disc**. Durata maximă pentru gril este de 60 minute.



6. Apăsați butonul ◇.
Rezultat: Începe prepararea la gril. La încheiere:
1) Cuptorul emite un semnal bip de patru ori.
2) Semnalul de avertizare pentru încheiere se va declanșa de 3 ori (o dată pe minut).
3) Se afișează din nou ora curentă.



Nu vă îngrijorați dacă radiatorul se oprește și pornește din nou în timpul utilizării grillului.
Sistemul este conceput astfel încât să împiedice supraîncălzirea cuptorului.



Folosiți întotdeauna mănuși speciale când atingeți vasele din cuptor, deoarece acestea sunt foarte fierbinți.
Asigurați-vă că elementul de încălzire este în poziție orizontală.

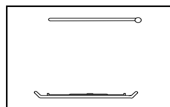
RO

Prepararea combinată la microunde şi gril

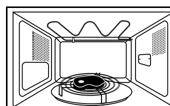
Puteţi combina prepararea la microunde cu grill-ul, pentru a găti rapid şi a rumeni alimentele în acelaşi timp.

☛ Utilizaţi ÎNTOTDEAUNA recipiente recomandate atât pentru microunde, cât şi pentru cuptor. Vasele din sticlă sau ceramică sunt ideale, deoarece permit pătrunderea uniformă a microundelor în alimente.

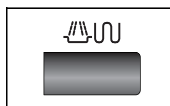
☛ Folosiţi ÎNTOTDEAUNA mănuşi speciale când atingeţi recipientele din cuptor, deoarece acestea sunt foarte fierbinţi.



1. Asiguraţi-vă că elementul de încălzire este în poziţie orizontală. Pentru detalii suplimentare, vezi pagina 13.



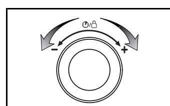
2. Deschideţi uşa cuptorului.
Aşezaţi alimentele pe suport şi suportul pe platoul rotativ.
Închideţi uşa.



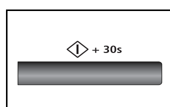
3. Apăsaţi butonul **Combi** ( ).
Rezultat: Se vor afişa următoarele indicaţii:
(mod microunde şi grill)
600 W (putere de ieşire)

Selectaţi nivelul de putere corespunzător apăsând din nou butonul **Combi** ( ) până când se afişează puterea adecvată.

☛ Nu puteţi seta temperatura grill-ului.



4. Setaţi durata de preparare prin rotirea **butonului disc** în direcţia corespunzătoare.
Durata maximă de preparare este de 60 minute.

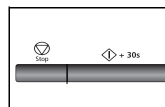


5. Apăsaţi butonul .
Rezultat: Începe prepararea combinată. La încheiere:
1) Cuptorul emite un semnal bip de patru ori.
2) Semnalul de avertizare pentru încheiere se va declanşa de 3 ori (o dată pe minut).
3) Se afişează din nou ora curentă.

Puterea maximă a cuptorului pentru modul de preparare combinat microunde-grill este de 600 W.

Dezactivarea semnalului de avertizare

Puteţi dezactiva semnalul de avertizare oricând doriţi.



1. Apăsaţi butoanele și în acelaşi timp.
Rezultat:
◆ Se afişează următoarea indicaţie.

OFF

◆ Cuptorul nu mai emite nici un semnal la fiecare apăsare a unui buton.

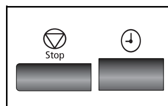
2. Pentru a reactiva semnalul, apăsaţi din nou butoanele și în acelaşi timp.
Rezultat:
◆ Se afişează următoarea indicaţie.

On

◆ Cuptorul funcţionează din nou cu semnalul de avertizare activat.

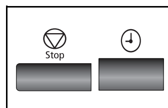
Blocarea de siguranță a cuptorului cu microunde

Cuptorul cu microunde este prevăzut cu un program special pentru siguranța copiilor, care permite „blocarea” acestuia astfel încât copii sau persoanele neavizate să nu îl poată pune în funcțiune accidental. Cuptorul poate fi blocat oricând.



1. Apăsați butoanele ⊽ și ⊙ în același timp.
   Rezultat:
   - Cuptorul este blocat (nu poate fi selectată nici o funcție).
   - Pe afișaj apare indicația “L”.





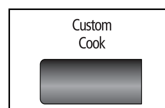
2. Pentru a debloca cuptorul , apăsați din nou butoanele ⊽ și ⊙ în același timp.
   Rezultat: Cuptorul poate fi utilizat normal.

Utilizarea funcției de preparare personalizată

Dacă preparați sau reîncălziți des aceleaşi tipuri de mâncare, puteți salva duratele de preparare şi nivelurile de putere în memoria cuptorului, astfel încât să nu fie necesar să le setați de fiecare dată. Puteți stoca două setări diferite.

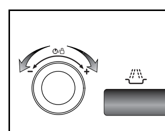
RO

Salvarea setării

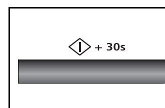


1.

Pentru a afişa...	**Apoi apăsați Butonul pentru preparare personalizată**
Prima setare	O dată(Afișajul este P1)
A doua setare	De două ori (Afișajul este P2)



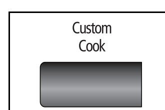
2. Setați programul de preparare în mod normal(durata de preparare și nivelul puterii) verificați dacă este necesar.



3. Apăsați butonul ◇.
   Rezultat: Setarea dvs. a fost salvată în memoria cuptorului.

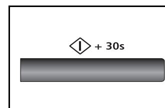
Utilizarea setărilor

Mai întâi, aşezați alimentele în centrul platoului rotativ şi închideți uşa.



1.

Pentru a selecta...	**Apoi apăsați Butonul pentru preparare personalizată**
Prima setare	O dată(Afișajul este P1)
A doua setare	De două ori (Afișajul este P2)



2. Apăsați butonul ◇.
   Rezultat: Alimentele sunt preparate conform indicațiilor.

Ghidul recipientelor

Pentru a găti alimente în cuptorul cu microunde, microundele trebuie să pătrundă în alimente fără a fi reflectate sau absorbite de vasul folosit.

Alegeţi cu atenţie recipientele. Folosiţi recipiente marcate ca recomandate pentru cuptoare cu microunde.

Următorul tabel prezintă diferite tipuri de recipiente şi indică dacă şi cum trebuie folosite într-un cuptor cu microunde.

Recipiente	Recomandate pentru microunde	Comentarii
Folie din aluminiu	✓✗	Se poate folosi în cantităţi mici pentru a proteja anumite zone împotriva preparării în exces. Dacă folia este prea aproape de peretele cuptorului sau se foloseşte prea multă folie, se pot forma arcuri electrice.
Platou de rumenire	✓	Nu trebuie pre-încălzit mai mult de opt minute.
Porţelan şi vase din lut	✓	Porţelanul, vasele din lut şi din os sunt de obicei adecvate pentru microunde, cu excepţia celor cu încrustaţii metalice.
Tăvi de unică folosinţă din poliester cartonat	✓	Unele alimente congelate sunt ambalate în astfel de tăvi.
Ambalaje tip fast-food		
• Recipiente din polistiren	✓	Se pot utiliza pentru încălzirea alimentelor. Supraîncălzirea poate determina topirea polistirenului.
• Pungi de hârtie sau hârtii	✗	Pot lua foc.
• Hârtie reciclată sau ambalaje metalice	✗	Poate cauza formarea de arcuri electrice.
Sticlă		
• Recipiente pentru cuptor şi masă	✓	Se pot folosi dacă nu au încrustaţii metalice.
• Sticlă fină	✓	Se pot utiliza pentru a încălzi alimente sau lichide. Sticla fină se poate sparge sau poate crăpa dacă este încălzită brusc.
• Borcane din sticlă	✓	Îndepărtaţi capacul. Adecvate numai pentru încălzire.
Metal		
• Vase	✗	Pot cauza arcuri electrice şi incendii.
• Sisteme de legare a pungilor	✗	
Hârtie		
• Farfurii, căni, şerveţele	✓	Pentru preparare rapidă şi încălzire. Pentru absorbirea umidităţii în exces.
• Hârtie reciclată	✗	Poate cauza formarea de arcuri electrice.
Plastic		
• Recipiente	✓	În special dacă sunt făcute din plastic termorezistent. Alte materiale plastice se pot deforma sau decolora la temperaturi ridicate. Nu folosiţi plastic melaminat.
• Folie de plastic	✓	Se poate utiliza pentru reţinerea umidităţii. Nu trebuie să atingă alimentele. Aveţi grijă când îndepărtaţi folia deoarece se vor degaja aburi fierbinţi.
• Pungi pentru congelator	✓✗	Numai dacă sunt rezistente la fierbere sau garantate pentru cuptor. Nu trebuie să fie ermetice. Găuriţi-le cu o furculiţă, dacă este necesar.
Hârtie cerată	✓	Se poate utiliza pentru reţinerea umidităţii şi prevenirea împroşcării.

✓ : **Recomandat**

✓✗: **A se utiliza cu atenţie**

✗ : **Nesigur**

RO

MICROUNDE

Energia microundelor pătrunde în alimente, fiind atrasă și absorbită de conținutul de apă, grăsime și zahăr din acestea.
Microundele determină mișcarea rapidă a moleculelor din alimente. Mișcarea rapidă a acestor molecule creează fricțiune, iar căldura rezultată prepară alimentele.

PREPARAREA

Recipiente pentru prepararea la microunde:
Pentru eficiență maximă, recipientele de gătit trebuie să permită pătrunderea microundelor. Microundele sunt reflectate de metale, cum ar fi oțelul inox, aluminiul și cuprul, dar pot penetra ceramica, sticla, porțelanul, materialele plastice, hârtia și lemnul. Prin urmare, alimentele nu trebuie preparate în recipiente din metal.

Alimentele adecvate pentru prepararea la microunde:
Multe tipuri de alimente sunt adecvate pentru prepararea la microunde, inclusiv legumele, fructele, pastele, orezul, cerealele, fasolea, peștele și carnea proaspete sau congelate. Sosurile, cremele, supele, budincile, alimentele din conserve pot fi de asemenea gătite la cuptorul cu microunde. În general, prepararea la microunde este ideală pentru toate alimentele care în mod normal ar fi gătite pe plită. Se poate topi inclusiv unt sau ciocolată (vezi capitolul cu sfaturi, tehnici și sugestii).

Acoperirea în timpul preparării
Acoperirea alimentelor în timpul preparării este foarte importantă, deoarece apa evaporată se transformă în abur și contribuie la procesul de preparare. Alimentele pot fi acoperite în diferite moduri: cu un capac din ceramică sau plastic, sau cu folie de plastic specială pentru microunde.

Duratele de așteptare
După terminarea preparării alimentelor, durata de așteptare este importantă pentru a permite uniformizarea temperaturii în interiorul alimentelor.

Ghid de preparare pentru legume congelate

Folosiți un bol de sticlă termorezistentă cu capac. Se prepară legumele acoperite pe durata minimă – consultați tabelul. Se continuă prepararea pentru a obține rezultatul dorit.
Se amestecă de două ori în timpul preparării și o dată după preparare. Se adaugă sare, mirodenii sau unt după preparare. Se acoperă pe durata de așteptare.

Aliment	Porție	Putere	Timp (min.)	Durată de așteptare (min.)	Instrucțiuni
Spanac	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Se adaugă 15 ml (1 lingură) de apă rece.
Broccoli	300 g	600 W	9-10	2-3	Se adaugă 30 ml (2 lingură) de apă rece.
Mazăre	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Se adaugă 15 ml (1 lingură) de apă rece.
Fasole verde	300 g	600 W	8-9	2-3	Se adaugă 30 ml (2 lingură) de apă rece.
Amestec legume (morcov/mazăre/ porumb)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Se adaugă 15 ml (1 lingură) de apă rece.
Amestec legume (chinezesc)	300 g	600 W	8-9	2-3	Se adaugă 15 ml (1 lingură) de apă rece.

Ghid de preparare pentru orez și paste

Orez: Se folosește un bol mare din sticlă pirex, cu capac – orezul se dublează în volumul în timpul preparării. Se acoperă cu un capac.
După încheierea preparării, se amestecă înainte de perioada de așteptare și se sărează sau se adaugă mirodenii și unt.
Observație: este posibil ca orezul să nu fi absorbit toată apa după încheierea duratei de preparare.

Paste: Se folosește un bol mare din sticlă pirex. Se adaugă apă în clocot, un vârf de sare și se amestecă bine. Se încălzește fără capac.
Se amestecă din când în când în timpul și după preparare. Se acoperă pe durata de așteptare și se scurg bine după aceea.

Aliment	Porție	Putere	Timp (min.)	Durată de așteptare (min.)	Instrucțiuni
Orez alb (semifiert)	250 g	850 W	16-17	5	Se adaugă 500 ml de apă rece.
Orez brun (semifiert)	250 g	850 W	21-22	5	Se adaugă 500 ml de apă rece.
Orez amestec (orez alb + orez brun)	250 g	850 W	17-18	5	Se adaugă 500 ml de apă rece.
Porumb amestec (orez + cereale)	250 g	850 W	18-19	5	Se adaugă 400 ml de apă rece.
Paste	250 g	850 W	11-12	5	Se adaugă 1000 ml de apă fierbinte.

RO

Ghid de preparare pentru legume proaspete

Folosiți un bol de sticlă termorezistentă cu capac. Se adaugă 30-45 ml de apă rece (2-3 linguri) pentru fiecare 250 g, dacă nu este recomandată o altă cantitate – vezi tabelul. Se prepară legumele acoperite pe durata minimă – consultați tabelul. Se continuă prepararea pentru a obține rezultatul dorit. Se amestecă o dată în timpul preparării și o dată după preparare. Se adaugă sare, mirodenii sau unt după preparare. Se acoperă și se așteaptă 3 minute.

Sugestie: Tăiați legumele proaspete în bucăți egale. Cu cât sunt tăiate în bucăți mai mici, cu atât se vor găti mai repede.

Toate legumele proaspete trebuie preparate utilizând puterea maximă (850 W).

Aliment	Porție	Timp (min.)	Durată de așteptare (min.)	Instrucțiuni
Broccoli	250 g 500 g	4-4½ 8-8½	3	Se pregătesc buchețele de dimensiuni egale. Se aranjează cu cozile spre centru.
Varză de Bruxelles	250 g	5½-6½	3	Se adaugă 60-75 ml (5-6 linguri) de apă.
Morcovi	250 g	4½-5	3	Se taie morcovii în felii egale.
Conopidă	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Se pregătesc buchețele de dimensiuni egale. Se taie buchețelele mari în jumătăți. Se aranjează cu cozile spre centru.
Dovlecei	250 g	3½-4	3	Se taie dovleceii în felii. Se adaugă 30 ml (2 linguri) de apă sau unt cât o nucă. Se lasă doar să se pătrundă.
Vinete	250 g	3½-4	3	Se taie vinetele în felii mici și se stropesc cu 1 lingură de suc de lămâie.
Praz	250 g	4½-5	3	Se taie prazul în felii subțiri.
Ciuperci	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Se pregătesc ciuperci mici întregi sau feliate. Nu se adaugă apă. Se stropesc cu suc de lămâie. Se condimentează cu sare și piper. Se scurg înainte de a fi servite.
Ceapă	250 g	5½-6	3	Se taie cepele în felii sau jumătăți. Se adaugă doar 15 ml (1 lingură) de apă.
Ardei	250 g	4½-5	3	Se taie ardeii în felii mici.
Cartofi	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Se cântăresc cartofii decojiți și se taie în jumătăți sau sferturi egale.
Napi	250 g	5-5½	3	Se taie napii în cuburi mici.

REÎNCĂLZIREA

Cuptorul cu microunde va reîncălzi alimentele într-un timp mult mai scurt decât cel necesar pentru reîncălzirea pe plitele și aragazurile obișnuite.
Utilizați nivelurile de putere și timpii de reîncălzire din următorul tabel. Duratele din tabel sunt calculate la o temperatura a camerei de aproximativ +18 - +20 °C sau pentru alimente răcite la o temperatură de circa +5 - +7 °C.

Aranjarea și acoperirea

Evitați să reîncălziți alimente de mari dimensiuni, cum ar fi o bucată mare de carne – acestea se supraîncălzesc și se usucă înainte ca mijlocul să fie pătruns. Reîncălzirea bucăților mici va da rezultate mult mai bune.

Nivelurile de putere și amestecarea

Unele alimente pot fi reîncălzite la un nivel de putere de 850 W, în timp ce altele trebuie reîncălzite la o putere de 600 W, 450 W sau chiar 300 W.
Pentru indicații, consultați tabelele. În general, este recomandabil să reîncălziți alimentele la un nivel de putere mai mic dacă alimentele sunt delicate, sunt în cantități mari sau se încălzesc foarte repede.
Pentru rezultate optime, amestecați bine sau întoarceți alimentele în timpul reîncălzirii. Dacă este posibil, amestecați alimentele din nou înainte de a le servi.
Aveți grijă când încălziți lichide și hrană pentru bebeluși. Pentru a preveni fierberea eruptivă a lichidelor și arderea, amestecați lichidele înainte, în timpul și după încălzire. Lăsați lichidele în cuptorul cu microunde pe durata de așteptare. Vă recomandăm să puneți o lingură de plastic sau o baghetă de sticlă în lichide. Evitați supraîncălzirea (și implicit deteriorarea) alimentelor.
Este preferabil să subestimați timpul de preparare și să îl prelungiți dacă este necesar.

Încălzirea și duratele de așteptare

Când reîncălziți un aliment pentru prima dată, este bine să notați durata – pentru referință viitoare.
Asigurați-vă că alimentele reîncălzite sunt încălzite uniform.
Așteptați câteva minute după reîncălzire - pentru a permite uniformizarea temperaturii alimentelor.
Durata de așteptare recomandată după reîncălzire este 2-4 minute, dacă nu se specifică altă durată în tabel.
Aveți grijă când încălziți lichide și hrană pentru bebeluși. Consultați și capitolul cu măsuri de siguranță.

REÎNCĂLZIREA LICHIDELOR

Așteptați minim 20 de secunde după oprirea cuptorului pentru ca temperatura să se uniformizeze. Dacă este necesar, amestecați lichidul în timpul încălzirii; amestecați ÎNTOTDEAUNA după încălzire. Pentru a preveni fierberea eruptivă și arderea, puneți o lingură sau o baghetă de sticlă în băuturi și amestecați-le înainte, în timpul și după încălzire.

RO

REÎNCĂLZIREA HRANEI PENTRU BEBELUŞI

HRANA PENTRU BEBELUȘI:

Vărsați hrana într-un castron adânc din ceramică. Se acoperă cu un capac de plastic. Amestecați bine după reîncălzire! Lăsați să se răcească 2-3 minute înainte de servire. Amestecați din nou și verificați temperatura. Temperatura de servire recomandată: între 30-40 °C.

LAPTE PENTRU BEBELUȘI:

Vărsați laptele într-un recipient din sticlă sterilizat. Reîncălziți-l fără capac. Nu încălziți niciodată biberonul bebelușului cu tetina atașată, deoarece recipientul poate exploda în caz de supraîncălzire. Agitați bine înainte de perioada de așteptare și agitați din nou înainte de servire! Verificați cu grijă temperatura laptelui și a hranei pentru bebeluș înainte de servire. Temperatura de servire recomandată: aproximativ 37 °C.

OBSERVAȚIE:

Hrana pentru bebeluși trebuie verificată cu mare atenție înainte de servire, pentru a preveni arderea.
Utilizați ca reper nivelurile de putere și timpii de reîncălzire din următorul tabel.

Reîncălzirea laptelui și a hranei pentru bebeluși

Utilizați ca reper nivelurile de putere și timpii de reîncălzire din acest tabel.

Aliment	Porție	Putere	Timp	Durată de așteptare (min.)	Instrucțiuni
Hrană pentru bebeluși (legume + carne)	190 g	600 W	30 sec.	2-3	Se varsă într-un castron adânc din ceramică. Se acoperă cu un capac. Se amestecă după preparare. Se așteaptă 2-3 minute. Înainte de servire, se amestecă bine și se verifică temperatura cu atenție.
Budincă pentru bebeluși (cereale + lapte + fructe)	190 g	600 W	20 sec.	2-3	Se varsă într-un castron adânc din ceramică. Se acoperă cu un capac. Se amestecă după preparare. Se așteaptă 2-3 minute. Înainte de servire, se amestecă bine și se verifică temperatura cu atenție.
Lapte pentru bebeluși	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 50 sec. - 1 min.	2-3	Se amestecă sau se agită bine și se varsă într-un recipient din sticlă sterilizat. Se așează în centrul platoului rotativ. Se încălzește fără capac. Se agită bine și se așteaptă cel puțin 3 minute. Înainte de servire, se agită bine și se verifică temperatura cu atenție.

Reîncălzirea lichidelor și alimentelor

Utilizați ca reper nivelurile de putere și timpii de reîncălzire din acest tabel.

Aliment	Porție	Putere	Timp (min.)	Durată de așteptare (min.)	Instrucțiuni
Băuturi Cafea, lapte, ceai, apă (la temperatura camerei)	150 ml (1 ceașcă) 250 ml (1 cană)	850 W	1-1½ 1½-2	1-2	Turnați lichidul într-o ceașcă de ceramică (150 ml) sau într-o cană (250 ml) și așezați-o în centrul platoului rotativ. Reîncălziți-l fără capac. Amestecați cu grijă înainte și după timpul de așteptare. Aveți grijă când scoateți ceștile din cuptor (consultați instrucțiunile de siguranță pentru lichide).
Supă (rece)	250 g	850 W	3-3½	2-3	Se toarnă într-un castron din ceramică adânc. Se acoperă cu un capac de plastic. Se amestecă bine după reîncălzire. Se amestecă din nou înainte de servire.
Tocană (rece)	350 g	600 W	5½-6½	2-3	Se pune tocana într-o farfurie de ceramică adâncă. Se acoperă cu un capac de plastic. Se amestecă din când în când în timpul reîncălzirii, înainte de perioada de așteptare și înainte de servire.
Paste cu sos (reci)	350 g	600 W	4½-5½	3	Se așează pastele (de ex. spaghetti sau tăiețel) pe o farfurie de ceramică întinsă. Se acoperă cu folie specială pentru microunde. Se amestecă înainte de a fi servite.
Paste umplute cu sos (reci)	350 g	600 W	5-6	3	Se așează pastele umplute (de ex. ravioli, tortellini) într-un castron din ceramică adânc. Se acoperă cu un capac de plastic. Se amestecă din când în când în timpul reîncălzirii, înainte de perioada de așteptare și înainte de servire.
Platou mixt (rece)	350 g	600 W	5½-6½	3	Se așează 2-3 alimente reci pe un platou din ceramică. Se acoperă cu folie specială pentru microunde.

RO

DECONGELAREA MANUALĂ

Microundele reprezintă un mijloc excelent pentru decongelarea alimentelor congelate. Microundele decongelează alimentele congelate într-un interval scurt de timp. Acesta poate fi un avantaj extraordinar dacă aveţi musafiri neanunţaţi.

Carnea de pasăre congelată trebuie să fie complet dezgheţată înainte de a fi gătită. Îndepărtaţi legăturile metalice şi ambalajele pentru a permite scurgerea apei dezgheţate.

Aşezaţi alimentele congelate pe o farfurie fără a le acoperi. Întoarceţi-le pe partea cealaltă la jumătatea programului de decongelare, scurgeţi lichidul rezultat şi îndepărtaţi pe cât posibil măruntaiele.
Verificaţi alimentele din când în când pentru a vă asigura că nu se încălzesc.
Dacă părţile mai mici sau mai subţiri încep să se încălzească, acestea pot fi protejate cu fâşii mici de folie de aluminiu până la terminarea decongelării.

În cazul în care carnea de pasăre se încălzeşte la suprafaţă, întrerupeţi dezgheţarea şi aşteptaţi 20 de minute înainte de a continua.
Decongelarea peştelui, a cărnii roşii şi a cărnii de pasăre trebuie realizată cu pauze. Durata de aşteptare până la decongelarea completă variază în funcţie de cantitatea decongelată. Consultaţi tabelul de mai jos.

Sugestie: Alimentele plate se decongelează mai bine decât cele mai groase, iar cantităţile mai mici necesită mai puţin timp decât cele mai mari. Aveţi în vedere această sugestie atunci când congelaţi şi decongelaţi alimente.

Pentru decongelarea alimentelor congelate la o temperatură de circa -18 până la -20 °C, folosiţi ca reper tabelul următor.

Toate alimentele congelate trebuie decongelate utilizând nivelul de putere pentru decongelare (180 W).

Aliment	Porţie	Timp (min.)	Durată de aşteptare (min.)	Instrucţiuni
Carne Carne tocată Friptură de porc	 250 g 500 g 250 g	 6½-7½ 13-14 7½-8½	 5-25	 Aşezaţi carnea pe o farfurie de ceramică întinsă. Protejaţi marginile mai subţiri cu folie de aluminiu. Întoarceţi pe partea cealaltă după jumătate din timpul de decongelare!
Pui Bucăţi de pui Un pui întreg	 500 g (2 buc.) 900 g	 14½-15½ 28-30	 15-40	 Mai întâi aşezaţi bucăţile de pui cu partea cu piele în jos, respectiv puiul întreg cu pieptul în jos pe un platou din ceramică. Protejaţi părţile mai subţiri, cum sunt aripile, cu folie de aluminiu. Întoarceţi pe partea cealaltă după jumătate din timpul de decongelare!
Peşte File de peşte	 200 g (2 buc.) 400 g (4 buc.)	 6-7 12-13	 5-15	 Aşezaţi peştele congelat pe mijlocul unui platou din ceramică. Aşezaţi părţile mai subţiri sub cele mai groase. Protejaţi capetele subţiri cu folie de aluminiu. Întoarceţi pe partea cealaltă după jumătate din timpul de decongelare!
Fructe Fructe de pădure	 250 g	 6-7	 5-10	 Împrăştiaţi fructele pe un platou rotund din sticlă (cu diametru mare).
Pâine Chifle (1 bucată cca. 50 g) Toast/Sandvici Pâine germană (făină de grâu + făină de secară)	 2 buc. 4 buc. 250 g 500 g	 ½-1 2-2½ 4½-5 8-10	 5-20	 Aşezaţi chiflele în cerc sau pâinea orizontal pe un şerveţel, în centrul platoului rotativ. Întoarceţi pe partea cealaltă după jumătate din timpul de decongelare!

GRILL

Elementul de încălzire al grill-ului se află sub partea superioară a cuptorului. Acesta funcţionează când uşa este închisă şi platoul rotativ se roteşte. Rotaţia platoului rotativ contribuie la rumenirea uniformă a alimentelor. Preîncălzirea grill-ului timp de 4 minute va accelera rumenirea alimentelor.

Recipiente pentru grill:

Trebuie să fie rezistente la foc şi pot să conţină metal. Nu utilizaţi recipiente din plastic, deoarece se pot topi.

Alimentele adecvate pentru prepararea la grill:

Cotlete, cârnaţi, fripturi, hamburgeri, şuncă şi costiţă afumată, felii subţiri de peşte, sandviciuri şi toate tipurile de toast cu toppinguri.

OBSERVAŢIE IMPORTANTĂ:

Când utilizaţi numai grill-ul, asiguraţi-vă că elementul de încălzire al grill-ului se află sub plafon în poziţie orizontală, nu pe peretele din spate în poziţie verticală. Reţineţi că alimentele trebuie aşezate pe suportul înalt, dacă nu se recomandă altă poziţie în instrucţiuni.

MICROUNDE + GRILL

Acest mod de preparare combină căldura radiată de grill cu viteza de preparare la microunde. Funcţionează numai când uşa este închisă şi platoul rotativ se roteşte. Datorită rotaţiei platoului rotativ, alimentele se rumenesc uniform. Pentru acest model sunt disponibile trei moduri combinate:
600 W + Grill, 450 W + Grill şi 300 W + Grill.

Recipiente pentru modul de preparare la microunde + grill

Folosiţi recipiente prin care pot să pătrundă microundele. Recipientele trebuie să fie rezistente la foc. Nu folosiţi recipiente metalice când utilizaţi modul combinat. Nu utilizaţi recipiente din plastic, deoarece se pot topi.

Alimentele adecvate pentru prepararea la microunde + grill:

Alimentele adecvate pentru modul de preparare combinat includ toate tipurile de alimente gătite care necesită reîncălzire şi rumenire (de ex. paste la cuptor), precum şi alimentele care necesită un timp de preparare scurt pentru a se rumeni la suprafaţă. De asemenea, acest mod poate fi utilizat pentru porţiile mari de alimente pentru care se doreşte obţinerea unei cruste rumene şi crocante (de ex. bucăţi de pui, care trebuie întoarse pe partea cealaltă la jumătatea timpului de preparare). Pentru detalii suplimentare, consultaţi tabelul pentru grill.

OBSERVAŢIE IMPORTANTĂ:

Când utilizaţi modul de preparare combinat (microunde + grill), asiguraţi-vă că elementul de încălzire a grill-ului se află sub plafon şi în poziţie orizontală, nu pe peretele din spate în poziţie verticală. Alimentele trebuie aşezate pe suportul înalt, dacă instrucţiunile nu recomandă altă poziţie. În caz contrar, acestea trebuie aşezate direct pe platoul rotativ. Consultaţi instrucţiunile din următorul tabel.

Întoarceţi alimentele dacă doriţi să le rumeniţi pe ambele părţi.

<u>Ghid pentru gril pentru alimente congelate</u>

Utilizaţi ca reper nivelurile de putere şi timpii pentru grill din acest tabel.

Alimente proaspete	Porţie	Putere	1. Durată pe o parte (min.)	2. Durată pe partea cealaltă (min.)	Instrucţiuni
Chifle (1 bucată cca. 50 g)	2 buc. 4 buc.	MW + Gril	300 W+Gril 1-1½ 2-2½	Numai grill 1-2 1-2	Se aşează chiflele în cerc pe suport. Se întorc chiflele pe partea cealaltă şi se rumenesc după preferinţă. Se aşteaptă 2-5 minute.
Baghete + topping (roşii, brânză, jambon, ciuperci)	250-350 g (2 buc.)	450 W + Grill	8-9	--	Se aşează 2 baghete congelate alături pe suport. După prepararea la grill, se aşteaptă 2-3 minute.
Gratin (cartofi)	400 g	450 W + Grill	13-14	--	Se aşează gratinul congelat pe o farfurie din sticlă pirex, mică şi rotundă. Aşezaţi farfuria pe suport. După preparare, se aşteaptă 2-3 minute.
Paste (cannelloni, macaroane, lasagne)	400 g	600 W + Grill	14-15	--	Se aşează pastele congelate pe o farfurie din sticlă pirex, mică şi dreptunghiulară. Se aşează farfuria direct pe platoul rotativ. După preparare, se aşteaptă 2-3 minute.
Bulete de pui	250 g	450 W + Grill	5-5½	3-3½	Se aşează buletele din pui pe suport.
Chipsuri la cuptor	250 g	450 W + Grill	9-11	4-5	Se aşează chipsurile uniform pe hârtie de copt, pe suport.

RO

Ghid pentru gril pentru alimente proaspete

Pre-încălziţi grilul utilizând funcţia pentru gril de 4 minute.

Utilizaţi ca reper nivelurile de putere şi timpii pentru grill din acest tabel.

Alimente proaspete	Porţie	Putere	1. Durată pe o parte (min.)	2. Durată pe partea cealaltă (min.)	Instrucţiuni
Felii de toast	4 buc. (1 bucată 25 g)	Numai grill	4-5	4½-5½	Se aşează feliile de toast una lângă alta pe suport.
Chifle (gata coapte)	2-4 bucăţi	Numai grill	2-3	2-3	Se aşează chiflele cu partea de jos în sus, în cerc, direct pe platoul rotativ.
Roşii la grill	200 g (2 buc.) 400 g (4 buc.)	300 W + Grill	3½-4½ 6-7	--	Se taie roşiile în jumătate. Puneţi brânză deasupra. Se aşează în cerc pe o farfurie întinsă din sticlă termorezistentă. Se aşează farfuria pe suport.
Toast Hawaii (felii de ananas, jambon şi brânză)	2 buc. (300 g)	450 W + Grill	3½-4	--	Se rumenesc în prealabil feliile de pâine. Se aşează toastul cu toppingul pe suport. Se aşează cele două toasturi la extreme, direct pe suport. Se aşteaptă 2-3 minute.
Cartofi copţi	250 g 500 g	600 W + Grill	4½-5½ 8-9	--	Se taie cartofii în jumătăţi. Se aşează în cerc pe suport, cu partea tăiată pe gril.
Bucăţi de pui	450-500 g (2 buc.)	300 W + Grill	8-9	9-10	Se pregătesc bucăţile de pui cu ulei şi condimente. Se aşează în cerc, cu oasele spre centru. Se aşează o bucată de pui în centrul suportului. Se aşteaptă 2-3 minute.
Cotlete de miel (medii)	400 g (4 buc.)	Numai grill	11-13	8-9	Se ung cotletele de miel cu ulei şi condimente. Se aşează în cerc pe suport. După prepararea la grill, se aşteaptă 2-3 minute.
Friptură de porc	250 g (2 buc.)	MW + Gril	300 W + Gril 7-8	Numai grill 6-7	Se ung fripturile de porc cu ulei şi condimente. Se aşează în cerc pe suport. După prepararea la grill, se aşteaptă 2-3 minute.
Mere coapte	1 măr (aproximativ 200 g) 2 mere (aproximativ 400 g)	300 W + Grill	4-4½ 6-7	--	Se scot cotoarele şi se umplu merele cu stafide şi gem. Se adaugă deasupra câteva felii de migdale. Se aşează merele pe o farfurie întinsă din sticlă pirex. Se aşează farfuria direct pe platoul rotativ.

Ghid de preparare (continuare)

SUGESTII SPECIALE

TOPIREA UNTULUI
Se pun 50 g de unt într-un vas mic și adânc, din sticlă. Se acoperă cu un capac de plastic.
Se încălzește 30-40 secunde la 850 W, până când untul se topește.

TOPIREA CIOCOLATEI
Se pun 100 g de ciocolată într-un vas mic și adânc, din sticlă.
Se încălzesc 3-5 minute la 450 W, până când ciocolata se topește.
Se amestecă o dată sau de două ori în timpul topirii. Folosiți mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate vasul!

TOPIREA MIERII CRISTALIZATE
Se pun 20 g de miere cristalizată într-un vas mic și adânc, din sticlă.
Se încălzește 20-30 secunde la 300 W, până când mierea se topește.

TOPIREA GELATINEI
Se pun foile de gelatină uscată (10 g) timp de 5 minute în apă rece.
Se așează gelatina scursă de apă într-un bol mic din sticlă termorezistentă.
Se încălzește timp de 1 minut la 300 W.
Se amestecă după topire.

PREPARAREA GLAZURILOR (PENTRU TORTURI ȘI PRĂJITURI)
Se amestecă glazură instant (aproximativ 14 g) cu 40 g zahăr și 250 ml apă rece.
Se prepară fără capac într-un bol de sticlă pirex, timp de 3½-4½ minute, la 850 W, până când glazura devine transparentă. Se amestecă de două ori în timpul preparării.

PREPARAREA GEMULUI
Se pun 600 g de fructe (de ex. amestec de fructe de pădure) într-un bol de sticlă termorezistentă potrivit, cu capac. Se adaugă 300 g de zahăr cu conservant și se amestecă bine.
Se prepară acoperit timp de 10-12 minute, la 850 W.
Se amestecă de câteva ori în timpul preparării. Se toarnă direct în borcane mici cu capace cu filet. Se așteaptă 5 minute înainte de montarea capacului.

PREPARAREA BUDINCILOR
Se amestecă praf de budincă cu zahăr și lapte (500 ml) respectând instrucțiunile producătorului și se amestecă bine. Se folosește un bol din sticlă termorezistentă adecvat, cu capac. Se prepară acoperit timp de 6½-7½ minute, la 850 W.
Se amestecă bine de câteva ori în timpul preparării.

RUMENIREA FELIILOR DE MIGDALE
Se împrăștie uniform 30 g de migdale tăiate felii pe un platou din ceramică, de dimensiune medie.
Se amestecă de mai multe ori în timpul rumenirii, timp de 3½-4½ minute, la 600 W.
Se lasă apoi în cuptor 2-3 minute. Folosiți mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate vasul!

Curățarea cuptorului cu microunde

RO

Următoarele componente ale cuptorului cu microunde trebuie curățate regulat pentru a preveni depunerea de grăsimi şi resturi de alimente:

- ***Suprafețele interioare şi exterioare***
- ***Uşa şi elementele de etanşare ale uşii***
- ***Platoul rotativ şi inelele rotative***

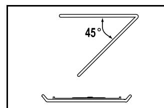
 Asigurați-vă ÎNTOTDEAUNA că elementele de etanșare ale ușii sunt curate și ușa se închide corespunzător.

 Necurățarea cuptorului poate duce la deteriorarea suprafețelor, ceea ce poate să afecteze funcționarea aparatului și să determine apariția unor pericole;

1. Curățați suprafețele exterioare cu o cârpă moale și apă caldă cu săpun. Clătiți și uscați.
2. Îndepărtați stropii sau petele de pe suprafețele interioare sau de pe inelul rotativ cu o cârpă îmbibată cu apă și săpun. Clătiți și uscați.
3. Pentru a îndepărta resturile de alimente întărite și mirosurile neplăcute, așezați o ceașcă de suc de lămâie diluat pe platoul rotativ și încălziți timp de zece minute la putere maximă.
4. Spălați platoul manual sau în mașina de spălat vase de câte ori este necesar.

 **NU** vărsați apă în orificiile de ventilație. Nu folosiți **NICIODATĂ** produse abrazive sau solvenți chimici. Aveți grijă când curățați elementele de etanșare ale ușii pentru a vă asigura că nu există particule:
- Acumulate
- Care împiedică închiderea corespunzătoare a ușii

 **Curățați** cavitatea cuptorului cu microunde după fiecare utilizare cu o soluție de detergent slabă, dar lăsați cuptorul să se răcească înainte de a-l curăța, pentru a evita rănirea.



Când curățați partea superioară a cavității, se recomandă să coborâți încălzitorul cu 45 ° și să curățați.

Depozitarea şi repararea cuptorului cu microunde

Pentru depozitarea sau repararea cuptorului cu microunde, trebuie avute în vedere o serie de măsuri de precauție simple.

Cuptorul nu trebuie să fie folosit dacă uşa sau elementele de etanşare ale uşii sunt deteriorate:

- ***Articulația este ruptă***
- ***Elementele de etanşare sunt deteriorate***
- ***Carcasa cuptorului este torsionată sau îndoită***

Numai un tehnician de service calificat trebuie să repare acest cuptor cu microunde.

☛ Nu îndepărtați **NICIODATĂ** carcasa exterioară a cuptorului. În cazul în care cuptorul este defect şi trebuie reparat sau dacă aveți dubii în legătura cu starea de funcționare a acestuia:

- Deconectați-l de la priza de perete
- Contactați cel mai apropiat centru de service

Dacă doriți să depozitați temporar cuptorul, alegeți un loc uscat şi ferit de praf.

Motiv: Praful şi umezeala pot afecta în mod negativ componentele funcționale ale cuptorului.

Acest cuptor cu microunde nu este destinat utilizării în scop comercial.

Romania



Evacuarea corectă a acestui produs (reziduuri provenind din aparatură electrică şi electronică)

Marcajele de pe acest produs sau menționate în instrucțiunile sale de folosire indică faptul că produsul nu trebuie aruncat împreună cu alte rezuduuri din gospodărie atunci când nu mai este în stare de funcționare. Pentru a preveni posibile efecte dăunătoare asupra mediului înconjurător sau a sănătății oamenilor datorate evacuării necontrolate a reziduurilor, vă rugăm să separați acest produs de alte tipuri de rezuduuri şi să-l reciclați în mod responsabil pentru a promova refolosirea resurselor materiale.

Utilizatorii casnici sunt rugați să ia legătura fie cu distribuitorul de la care au achiziționat acest produs, fie cu autoritățile locale, pentru a primi informații cu privire la locul şi modul în care pot depozita acest produs în vederea reciclării sale ecologice.

Utilizatorii instituționali sunt rugați să ia legătura cu furnizorul şi să verifice condițiile stipulate în contractul de vânzare. Acest produs nu trebuie amestecat cu alte reziduuri de natură comercială.

Specificații tehnice

SAMSUNG îşi îmbunătățeşte constant produsele. Prin urmare, atât designul, cât şi aceste instrucțiuni de utilizare pot fi modificate fără înştiințare prealabilă.

Model	GE87K
Sursă de alimentare	230 V ~ 50 Hz
Consum de energie Microunde Grill Mod combinat	 1300 W 1100 W 2400 W
Putere generată	100 W / 850 W (IEC-705)
Frecvență de funcționare	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Metodă de răcire	Ventilator cu motor
Dimensiuni (L x Î x A) Exterior Cavitate cuptor	 489 x 275 x 388,5 mm 330 x 211 x 329 mm
Volum	23 litri
Greutate Netă	 Aprox. 15 kg

SAMSUNG

ELECTRONICS